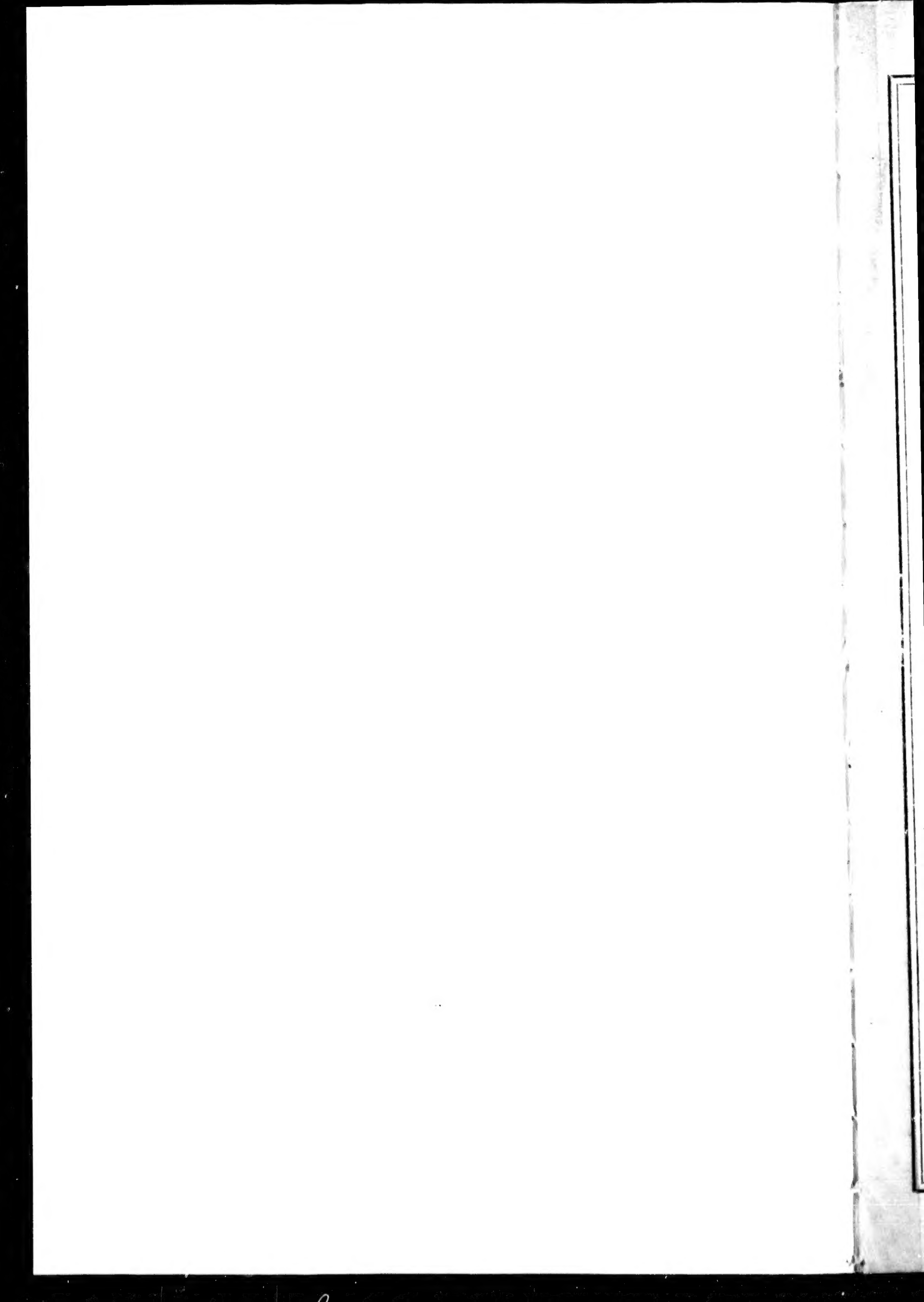


TRAITÉ

SUR LA CULTURE DU

RAISIN SAUVAGE

LA VIGNE SAUVAGE OU INDIGÈNE
DU CANADA SUSCEPTIBLE DE DEVENIR L'UNE DES
GRANDES RESSOURCES DU PAYS.

PAR

ARTHUR DESFOSSÈS

MONTRÉAL
C. O. BEAUCHEMIN & FILS, LIBRAIRES-IMPRIMEURS
256 et 258, rue Saint-Paul

1889

TRAITÉ

SUR LA CULTURE DU

RAISIN SAUVAGE

LA VIGNE SAUVAGE OU INDIGÈNE
DU CANADA SUSCEPTIBLE DE DEVENIR L'UNE DES
GRANDES RESSOURCES DU PAYS.

PAR

ARTHUR DESFOSSÈS

MONTRÉAL
C. O. BEAUCHEMIN & FILS, LIBRAIRES-IMPRIMEURS
256 et 258, rue Saint-Paul

—

1889

PRÉFACE.

J'offre au public un petit Traité sur la vigne du Canada, dans le but de populariser la culture de cette vigne, qui devra payer amplement ceux qui voudront bien s'en occuper.

Le traité n'est pas volumineux, il est vrai, mais au point de vue de l'économie politique, ceux qui voudront le mettre en pratique, seront peut-être doublement disposés à se ranger parmi ceux qui semblent croire aujourd'hui que cette question pourrait bien être, un jour, regardée comme l'une des causes principales de la prospérité du pays.

Puissent les hommes d'Etat, animés de sentiments patriotiques, et tous les hommes de progrès en général, associer leur influence en vue d'aider à la solution du problème.

AVIS AUX LECTEURS.

Pour compléter l'ouvrage, je viens de recevoir du gouvernement d'Ottawa, par l'entremise de M. G. A. Gigault, député aux Communes, pour le comté de Rouville, le rapport du chimiste autorisé du gouvernement, sur l'analyse du vin de raisin sauvage ; constatant les propriétés hygiéniques et médicales de ce vin, qui contient du fer et du tanin.

Aussi, dois-je mes remerciements à M. Gigault, pour avoir obtenu gratuitement du gouvernement l'autorisation de faire faire cette analyse.

Les Canadiens peuvent donc se lancer sans crainte dans la culture de la vigne sauvage qui devra les enrichir et enrichir le pays.

ARTHUR DESFOSSÈS.

TRAITÉ

SUR LA

CULTURE DU RAISIN SAUVAGE.

SOMMAIRE :—1° Les avantages de cette culture ; 2° les bénéfices qu'elle peut rapporter ; 3° la supériorité de cette vigne sur la vigne étrangère, ne redoutant pas les gelées précoces de nos automnes ; 4° la pépinière des MM. Frégeau & frère, à Rougemont ; 5° les Laurentides propres à la culture de cette vigne ; 6° le haut du Saguenay et le haut du Saint-Maurice doublement avantageux à la culture de cette vigne ; 7° les divers produits de la terre ; 8° les différentes espèces de vignes sauvages, en Canada ; 9° les propriétés hygiéniques et médicales du vin de raisin sauvage ; 10° la fabrication, en France, du vin avec le raisin sec ; 11° manière d'établir un vignoble ; 12° les sols ferrugineux pouvant être utilisés pour la culture de la vigne, 13° taille de la vigne.

Il n'y a pas l'ombre d'un doute, aujourd'hui, après les expériences que j'en ai faites cette année dans la fabrication du vin de raisin sauvage, que cette vigne est appelée à jouer le rôle le plus important dans le commerce des vins canadiens.

Pourquoi n'en serait-il pas de cette vigne comme il en a été du tabac canadien ? Qui aurait dit, il y a quelques années, que le tabac canadien, jadis au bas de l'échelle, serait devenu ce qu'il est aujourd'hui, recherché par les amateurs de tabac les plus difficiles dans la consommation de cet article ?

Quand on songe, à notre grand étonnement, que le tabac canadien ne valait guère plus de 10 à 12 centins la livre, il y a quelques années, et qu'aujourd'hui il atteint même

le prix d'un dollar, selon sa qualité par les soins qu'on lui donne, cela fait bien augurer de nos produits naturels.

Rien n'est plus beau que de travailler à la perfection de nos industries. C'est une nécessité qui s'impose à la rivalité des nations comme à l'ambition individuelle.

Ne semble-t-il pas que le Créateur de la nature, fécond en produits de tous genres, s'est plu à les jeter à la surface et dans les entrailles de la terre à l'état naturel, comme pour donner à l'homme le mérite de les perfectionner ; ainsi qu'il en est du diamant brut qui n'acquiert du prix qu'après être sorti des mains du lapidaire ?

On croit lancer un grand mot quand on dit : " c'est du naturel," comme si tout ce que l'on porte comme vêtements, tout ce que l'on consomme de liquides et de solides, se trouvait tout fait, sans un travail préalable, pour plaire à l'œil et satisfaire le palais.

Mais s'il est bean de travailler à la perfection de nos industries, il n'est pas moins beau de rencontrer nos compatriotes dans les meilleures dispositions à les encourager en autant qu'elles le méritent.

La preuve que les Canadiens commencent à apprécier les produits de leur pays, est dans le fait que le raisin sauvage qui ne se vendait que deux ou trois centins la livre, il y a quelques années, sur nos marchés, a atteint l'automne dernier le prix de dix centins, en ajoutant que la récolte de ce raisin n'a pas été suffisante pour rencontrer toutes les demandes.

Ainsi, cette vigne longtemps ignorée, méconnue, que l'on regardait plutôt comme une nuisance, comme un embarras sur la terre, deviendrait, en lui donnant le soin qu'elle mérite, une source de grands profits pour le cultivateur. Un arpent de terre peut contenir 600 vignes ; la basse moyenne de production est de dix livres par vigne.

Or, à dix centins la livre, le cultivateur pourrait donc

compter sur un rendement de $600 par arpent. En supposant que le raisin tomberait à cinq centins la livre, ce serait encore un beau bénéfice que $300 par arpent. En admettant encore que le raisin baisse de moitié, ce qui n'est guère probable, néanmoins le rendement équivaudrait à n'importe quelle culture mise en pratique aujourd'hui, avec moins de frais d'exploitation que toute autre culture.

Enfin, notre vigne sauvage a l'avantage sur les autres vignes de ne pas redouter les gelées précoces de nos automnes ; au contraire, sa supériorité sur l'autre vigne consiste en ce que la maturité de son fruit n'est complétée que par ces premières gelées que l'on craint tant pour la vigne étrangère dans les autres pays comme au Canada.

Nous pouvons donc remercier la Providence de nous avoir donné une telle vigne.

A nous de la cultiver, de l'améliorer, de tirer parti de nos terrains pierreux, où la charrue ne peut pénétrer. C'est là que la vigne sauvage se trouve souvent à l'état naturel, dans les terrains graveleux, aussi à son aise là que la rose dans un jardin soigné.

Utilisez vos ravins, vos coulées, le flanc de vos coteaux, à l'abri des vents du nord, si nuisibles à la vigne en fleur, au moment où le fruit est prêt à se nouer.

Comme la vigne sauvage n'a pas à craindre les premières gelées de l'automne qui sont si funestes à la culture du tabac, on pourrait pousser loin au nord la culture de la vigne sauvage, utilisant le versant des Laurentides, au midi, protégeant de la sorte la vigne contre les vents du nord.

A la montagne de Rougemont, les messieurs Frégeau & frère ont une vaste pépinière, enrichie de pommiers et de vignes de toutes sortes, y compris la vigne sauvage, à laquelle on donne un soin tout particulier, afin qu'elle ait toutes les chances possibles de prendre le rang qui lui appartient.

Ceux qui voudraient s'occuper, soit de la création d'un verger ou d'un vignoble, trouveront là tout ce qu'il leur faudra pour l'objet qu'ils auront en vue.

Le haut du Saguenay, comme le haut du Saint-Maurice, enfin toutes les régions du Nord doivent naturellement convenir à la culture de la vigne sauvage ; attendu que la récolte du raisin pourrait se faire là plus à bonne heure qu'ailleurs où les gelées sont plus tardives.

Je suis porté à croire que le sol qui conviendrait le mieux à la culture de la vigne sauvage serait le voisinage des mines de fer, ou mieux encore sur la couche végétale sous laquelle se trouvent ces mines, pour la raison que cette vigne a beaucoup d'affinité pour le fer.

Et Dieu sait si nous en avons des mines de fer.

Les différentes espèces de vignes sauvages au Canada.— Il paraît qu'il y en a de plusieurs espèces. Le curé de la paroisse de Sainte-Emélie de Lotbinière m'écrivit, un jour, qu'il cultivait depuis quelques années la vigne sauvage, et qu'il en avait de deux sortes : l'une qui produisait un raisin aigre, comme celui que nous avons ; l'autre donnait un raisin sucré. Mais ce monsieur n'est pas encore parvenu, paraît-il, à obtenir un raisin plus gros que le nôtre. Cependant, on dit qu'en certains endroits du pays, il existe une vigne sauvage dont le raisin est aussi gros que la cerise de France. Si quelqu'un possède cette vigne, je lui serais très obligé de me la signaler, de m'en donner connaissance.

Les divers produits de la terre.—Il est évident que la Providence a distribué ses dons sur la terre, d'une manière assez variée, pour que les peuples aient tous besoin les uns des autres.

Chaque pays a des spécialités de productions qu'on ne saurait trouver ailleurs.

De là découle le commerce des nations. Dans le Sud, ce sont les oranges, les citrons et autres fruits dont la culture est impossible dans le Nord.

Ici, au Canada, ce sont les bonnes pommes et surtout la bonne pomme fameuse qui n'a pas son égale dans aucun pays du monde. Aussi a-t-elle une renommée européenne.

Ce sera peut-être bientôt le vin de raisin sauvage qui, plus généralement connu, deviendra un article de première nécessité, comme le vin en France.

Alors, on ne sera jamais en peine de vendre sa récolte de raisins.

Au cultivateur la tâche d'avoir soin de son vignoble. Aux fabricants celle de faire le vin.

Quand même que des milliers de familles feraient par économie leur vin, il y aura toujours à côté de ces familles les fabricants qui chercheront, dans les secrets de la fabrication, à faire des vins de premier choix dont on trouvera toujours à en faire la vente, non seulement dans les grands centres, au Canada, mais peut-être un jour sur une grande échelle, à l'étranger.

LA FABRICATION, EN FRANCE, DU VIN AVEC LE RAISIN SEC.

Bien que cette découverte soit connue, en France, depuis 1880, il est possible que d'en entendre parler dans ce traité, ce soit du nouveau pour un grand nombre d'entre nous. Comme il arrive assez souvent que les découvertes sont faites en raison d'une nécessité urgente qui est la mère de l'industrie, il n'est pas étonnant que durant la période du phylloxera, des savants se soient livrés à des recherches pour suppléer au défaut de la récolte du raisin que l'on ressentait de plus en plus tous les ans. Donc, sans la présence du phylloxera, nous n'aurions jamais connu cette industrie nouvelle qui sauve la France, menacée naguère de ruine dans une de ses plus belles, de ses plus grandes ressources, la fabrication et le commerce des vins,

lesquels, depuis cette découverte, ont pris un nouvel essor, tant à l'intérieur qu'à l'étranger.

Si l'on songe au service immense que cette découverte a rendu à la France, dans un temps où elle avait besoin de toutes ses ressources pour se relever des malheurs qui venaient de la frapper, dans cette guerre malheureuse avec la Prusse, il est raisonnable d'admettre, à titre de reconnaissance, que l'innovateur de cette industrie, M. Joseph Audibert, a bien mérité de la patrie, je dirai même du monde entier, puisque les procédés de cette découverte pourront être mis en pratique dans toutes les régions, sous tous les climats de la terre que nous habitons.

La première fois que j'ai entendu dire que l'on faisait, en France, du vin avec du raisin sec, je n'ai pas été trop incrédule, car je me suis dit : on fait bien de la bière avec de l'orge séchée et de l'eau, pourquoi ne ferait-on pas du vin avec du raisin sec et de l'eau ? La théorie me paraissant la même, et ajoutant à ma pensée que la similitude des causes doivent produire les mêmes effets, je n'ai pas hésité à me rendre à l'évidence de la découverte. On pourrait bien faire de la bière avec de l'orge fraîche, mais dans la pratique, on a reconnu que la bière était meilleure lorsqu'elle était faite avec de l'orge séchée. Quoi qu'il en soit, pour être faite avec de l'orge séchée, bien que le grain ait perdu par le procédé de la dessiccation sa première substance aqueuse, tout le monde admet cependant que la bière faite ainsi n'en est pas moins naturelle.

Puisqu'il en est de la sorte avec la bière, pourquoi n'en serait-il pas de même avec le vin fait avec le raisin sec et l'eau ? Les savants de l'Académie n'ont pas vu de différence pour attaquer cette découverte par une critique raisonnable. Du reste, l'Académie des sciences qui a médaillé M. Audibert, a reconnu que le raisin séché renfermait tous

les éléments du vin, moins l'eau que la dessiccation lui a enlevée.

Les propriétaires de vignobles, en France, ont d'abord jeté les hauts cris, dénonçant comme fraude les vins de raisins secs; croyant voir dans cette industrie naissante, un nouveau facteur dans la concurrence. Mais ce qui les a fait taire, c'est que M. Audibert s'est trouvé bien vengé le jour ou l'Académie l'a médaillé pour les services qu'il venait de rendre à son pays. Or, ces mêmes hommes, qui refusaient de reconnaître cette découverte, sont aujourd'hui bien aises d'employer le raisin sec pour tripler leurs vendanges, réduite au tiers d'autrefois par la présence du phylloxera, qui cessera probablement avant longtemps de ravager la vigne si l'on a vraiment trouvé le remède contre cet insecte.

Pour cette industrie, la France importe une spécialité de raisins secs des pays étrangers. Pourquoi ne ferions-nous pas comme la France, pour augmenter nos vendanges jusqu'à ce que la récolte du raisin sauvage soit assez abondante, pour nous dispenser des produits étrangers? On se plaint que le vin de raisin sauvage est cher, cnmme l'on dit, pour un vin canadien. Mais il faut remarquer que ce vin est un vin médical; or, il n'est pas cher si vous le comparez, sous ce rapport, aux vins médicaux importés de l'étranger, accompagnés de certificats relativement au fer et au tanin que ces vins contiennent, peut-être, artificiellement. Et nous avons de grandes raisons de croire que ces vins sont composés, tandis que le vin de raisin sauvage contient naturellement les mêmes propriétés médicales que ces vins importés. De plus, il faut remarquer que le raisin sauvage s'est vendu l'automne dernier dix centins la livre, sans doute à cause de la rareté du raisin et des qualités spéciales qu'on lui reconnaît et que l'on semble apprécier de plus en plus.

Il est donc impossible que le vin fait avec ce raisin soit aussi bon marché que celui fait avec le raisin de trois centins la livre qui nous vient de Ontario.

Si nous le voulons, il est donc possible que nous ayons tôt ou tard le vin en abondance dans le temps même où en France il aura peut-être complètement manqué, à cause du phylloxera, cet indomptable insecte, le désespoir des viticulteurs et qui menace d'envahir toute l'Europe. Cependant, on croit avoir découvert, en France, il n'y a pas longtemps un remède contre cet insecte. Ce serait, dit-on, l'inoculation du sulfate de fer dans le pied de la vigne, au moyen d'une incision pour le mêler à la sève dont la circulation s'opère comme la circulation du sang dans les veines.

De ces faits nous pourrions conclure que la vigne sauvage, riche en fer, porterait en elle, d'une manière naturelle, son principe protecteur contre le phylloxera qui pourrait bien nous arriver un jour.

Les propriétés hygiéniques et médicales du vin de raisin sauvage. Bien que l'analyse n'ait pas encore été faite, plusieurs médecins renommés et des chimistes de profession ont reconnu par la couleur foncée du vin et son goût happant, qu'il contenait du fer et du tanin, dans une proportion que l'on ne saurait déterminer que lorsque l'analyse en aura été faite.

La vigne nous a été donnée pour faire le vin comme la pomme pour faire le cidre. Inutile de songer à faire ces deux articles de commerce avec autre chose, à moins que l'on ne veuille y mettre de la fraude. Pour la santé l'usage du vin, sans excès, est au premier rang, ensuite viennent le cidre et la bière.

Mais pour le vin de raisin sauvage, ce qu'il y a de certain, c'est que l'on n'aura pas besoin d'y ajouter le fer et le tanin, ainsi que cela se pratique pour la plupart des vins médicaux importés de l'étranger.

C'est pourquoi le vin de raisin sauvage sera toujours supérieur, naturellement parlant, à tous ces vins composés que l'on achète au poids de l'or sur la parole du vendeur qui lui-même souvent n'en connaît pas plus long que le premier venu qui ne l'a pas vu faire.

Manière d'établir un vignoble et de cultiver la vigne sauvage.—Choisissez toujours de préférence un terrain graveleux, pour y placer votre vignoble, un coteau ou un terrain en pente, du côté du midi. Plantez vos vignes en rangées du Sud au Nord, laissant entre elles un espace suffisant pour y passer le sarcleur.

Placez vos vignes drues pour les transplanter plus tard, en vue d'agrandîr le vignoble, ou de débarasser les espaces entre les vignes de chaque rangée qui doivent rester de huit pieds au moins d'une vigne à l'autre.

Dès que la vigne commencera à grandir, on fera un treillage en broche, comme la clôture d'aujourd'hui en fil de fer, afin de laisser courir la vigne horizontalement de droite à gauche, laissant monter verticalement la tige principale jusqu'à la hauteur de six pieds, qui sera la hauteur du treillage.

A cette hauteur, on pourra clouer de petites traverses, de distance en distance, pour relier la rangée voisine, et continuer ainsi sur toute la largeur du vignoble, afin de lui donner plus de solidité.

Dans cette position, les vignes etant placées en rangées du sud au nord, le soleil, de neuf heures à midi, prend toute la rangée en écharpe, obliquement autrement dit, jusqu'au bout, mûrissant de la sorte toute la droite, sans avoir l'ombre de la rangée voisine ; et quelques heures plus tard, toute la gauche se trouve également à recevoir les rayons du soleil, aussi ardent dans l'après-midi que dans la matinée.

Plus le raisin est mûr, meilleur est le vin. Aussi, faut-il

attendre pour cueillir le raisin, que la grappe à laquelle sont attachés les raisins soient desséchée, autrement le vin aurait goût de verjus.

La vigne n'a pas besoin d'engrais provenant du règne animal.—Son sol naturel, pierreux, lui suffit. Mais si l'on était près de mines de fer, on pourrait, à titre d'expérimentation, essayer de mettre quelques pelletées de minerai de fer au pied de la vigne, et si ce surcroît de travail donnait des résultats satisfaisants, en ajoutant aux raisins une couleur encore plus foncée, sans en changer trop le goût, on pourrait alors continuer ainsi à en faire autant pour le reste du vignoble.

La taille de la vigne. — Lorsque la vigne commence à grandir, on peut lui donner la forme que l'on veut. Mais comme il faut mettre du système en tout ce que l'on fait, la forme qui convient le mieux est la forme en croix ; la première croix se fera sur le premier fil de fer, au bas du treillage. Lorsque la tige verticale aura atteint le troisième fil de fer, la seconde croix se fera également sur le second fil de fer, laissant toujours courir les ramifications de la vigne de droite à gauche, comme vous l'aurez fait sur le premier fil, et ainsi de suite jusqu'au haut du treillage.

Ordinairement, le taillage de la vigne se fait l'automne, après la suppression de la sève. Toutes les petites boutures qui auront poussé et porté fruits, sur les branches couchées horizontalement, devront être coupées, taillées tous les automnes, après la récolte enlevée, afin que, par la suite, la vigne ait toujours la même forme. Chaque vigne soignée ainsi vous donnera, au bout de quelques années, au delà de vingt livres de raisins tous les automnes. La vigne sauvage est très vigoureuse, tellement que dès la deuxième année elle produit du raisin. Comme elle est très touffue dès qu'elle commence à avoir du fruit, il faut la dégager, au commencement de juillet, de son

feuillage sous lequel le fruit se trouve complètement soustrait aux rayons du soleil, bien qu'il soit admis que ce sont les premières gelées de l'automne qui achèvent sa maturité.

J'ai planté des vignes sauvages dans tons les mois de l'été, en 1886, à partir du mois de mai jusqu'au mois de septembre. Je les plaçais horizontalement dans la terre, en branches d'un pouce de diamètre, recouvertes par cinq à six pouces de terre, laissant sortir de terre un bout de la branche d'une longueur de deux pieds, attaché à un tuteur. Toutes ces vignes ont pris racine dès la première année. Ayant eu le soin d'entretenir une certaine humidité en les arrosant, surtout dans les temps secs.

Je crois qu'avec ces renseignements on pourra commencer la culture de la vigne sauvage.

Mettez-vous à l'œuvre carrément, sans hésitation, et vous ne tarderez pas à être payés amplement de vos travaux. Ne vous arrêtez pas aux premiers obstacles ; avec du courage on surmonte les plus grandes difficultés. Toutefois, il ne faut pas s'effrayer ; la vigne sauvage est facile à cultiver.

A la découverte du Canada, lorsque Jacques Cartier monta le fleuve Saint-Laurent, en 1535, avec son équipage, à bord de la petite et de la grande *Hermine*, il aborda une île solitaire, sur laquells on remarqua une si grande quantité de vignes sauvages, qu'on lui donna le nom de l' "Ile de Bacchus," aujourd'hui appelée "île d'Orléans."

C'était au mois de septembre, l'un des plus beaux mois climatériques de l'année, au Canada, que cette île devait recevoir la visite inattendue d'Européens, enchantés à la vue de ce vignoble de la nature dont les vignes courbées sous le poids de leurs fruits déjà mûris par les premières gelées de l'automne, allaient être saisies par des mains avides, étrangères, pour la première fois.

Entre autre choses, nous voyons là un fait qui affirme

pour toujours que cette vigne n'a pas été importée et qu'elle est vraiment indigène.

Au reste, on rencontre encore ça et là dans nos forêts, dans presque toutes les îles du pays, quelques vignes qui ont probablement échappé à la destruction de nos bois, conséquence inévitable du défrichement.

Si l'on avait connu dans ce temps-là ce que nous savons aujourd'hui relativement à la vigne, loin de la détruire, on l'aurait plutôt multipliée là où la nature l'avait prodiguée. En procédant à la reconstruction du vignoble de vignes sauvages on donnerait de la valeur à bien des îles, trop petites pour y établir des paroisses, et assez grandes pour constituer un revenu qui ne saurait être surpassé par aucune autre culture que ce soit.

On dit que des Allemands, ou peut-être des Français-Alsaciens, il y a de cela bien des années, auraient fait, paraît-il, du vin avec le raisin sauvage et que après avoir bu de ce vin, ils en auraient été malades.

Il est possible que la chose ait été dite dans ce temps-là, pour empêcher les Canadiens de se livrer à cette industrie. Aujourd'hui, leurs descendants, fidèles à la tradition, recommencent la même histoire, mais si nos ancêtres ont été un peu crédules à cette plaisanterie, qui renaît sans doute dans le même but, nous allons, nous, braver l'intimidation à laquelle nous pourrions peut-être attribuer la destruction en grand de la vigne sauvage parmi un grand nombre de cultivateurs.

Cependant voici ce qui pourrait arriver : un vin frais qui est à sa première fermentation, pourrait causer un dérangement d'intestins, si l'on faisait de ce vin un usage immodéré.

Il en est de même de tous les vins faits avec des fruits dans lesquels il y a beaucoup d'acide tartrique. Mais quand

les vins ont été bien faits, rendus à leur fermentation tertiaire, alors il n'y a aucun inconvénient à craindre.

Quoi qu'il en soit, mettons-nous sur nos gardes quant à la critique que va soulever la fabrication du vin avec le raisin sauvage et la culture de cette vigne.

Des personnes de mes connaissances désirant le succès de la chose, et étonnées de la qualité du vin de raisins sauvages, me disaient un jour : Ne donnez donc pas à votre vin le nom de St-Jérôme, si vous voulez réussir.

En effet, dans un sens, elles avaient peut-être raison, connaissant le défaut d'un grand nombre d'entre nous de ne pas aimer ce qui nous appartient.

Il me semble pourtant que l'on devrait pousser le patriotisme jusqu'à la piété. Est-ce que l'on n'est pas aussi bien sous le patronage de S. Jérôme que sous celui de S. Michel et de St. Raphaël ? Ne serait-ce pas une ingratitude envers Celui qui nous a donné des patrons que de ne pas faire de cas des nôtres pour prendre ceux des autres pays ? Que diriez-vous de celui à qui on aurait donné quelque chose de bon, s'il le mettait de côté pour prendre la même chose d'un étranger ? Votre étonnement, sans doute, serait bien légitime. Si vous négligez votre terre pour cultiver celle de votre voisin, alors vous perdrez le droit de vous plaindre quand votre voisin sera riche et que vous serez pauvre.

Soyons donc justes envers notre pays ; si nous le traitons bien, il nous rendra au centuple ce que l'on aura fait pour lui. Je veux parler au point de vue général et non au point de vue individuel, car nous avons vu souvent les peuples s'enrichir d'une découverte lorsque l'inventeur de cette découverte est mort pauvre.

La justice n'est pas toujours de ce monde de même que pour les saints du ciel, qui ne sont canonisés qu'après leur mort.

Montréal, 1889.